



Questes

Revue pluridisciplinaire d'études médiévales

12 | 2007

La faim et l'appétit

Entretien avec M. Bruno Laurioux

Bruno Laurioux

Anne-Laure Lallouette et Julien Abed (éd.)



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/questes/2743>

DOI : 10.4000/questes.2743

ISSN : 2109-9472

Éditeur

Les Amis de Questes

Édition imprimée

Date de publication : 15 juin 2007

Pagination : 100-108

ISSN : 2102-7188

Référence électronique

Bruno Laurioux, « Entretien avec M. Bruno Laurioux », *Questes* [En ligne], 12 | 2007, mis en ligne le 15 janvier 2014, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/questes/2743> ; DOI : 10.4000/questes.2743

Entretien avec M. Bruno LAURIOUX

Professeur à l'Université de Versailles - Saint-Quentin-en-Yvelines

Mardi 6 mars 2007

Questes : Les dernières décennies ont été marquées par un renouvellement profond de l'historiographie relative à l'alimentation. Quel est l'état actuel de la question ? Reste-t-il des champs d'étude qui n'ont pas encore été explorés ?

Bruno Lauriaux : Pour préciser cet état actuel de la recherche, peut-être faut-il commencer par en retracer l'évolution générale, qui se scinde *grosso modo* en trois phases. La première, qui couvre le XIX^e siècle et la première moitié du XX^e, s'intéresse plutôt à la cuisine et l'alimentation de façon anecdotique ; elle est surtout le fait de chercheurs isolés, d'érudits locaux et de quelques chartistes. La seconde phase commence avec l'École des Annales, même s'il faut distinguer en son sein plusieurs étapes : les études initiées par Lucien Febvre dès les années 1930 s'intéressent aux sensibilités et aux comportements alors que, dans le sillage de Fernand Braudel et de sa monumentale histoire de la Méditerranée au XVI^e siècle, les historiens des années 1960 et 1970 privilégient une approche quantitative et économique des phénomènes sociaux. Or, l'alimentation résiste farouchement à ce type d'analyses. Rien de plus difficile à déterminer exactement que la ration quotidienne de pain, quel que soit le milieu social, par exemple ! ` ne troisième époque enfin commence dans les années 1980, avec notamment les travaux de Jean-Louis Flandrin, et se poursuit jusqu'à aujourd'hui. Elle s'inscrit dans le mouvement de l'histoire des mentalités, et s'intéresse surtout à l'aspect qualitatif

de l'alimentation. Les normes alimentaires et l'histoire du goût sont autant de perspectives qui ont depuis été largement exploitées.

Parmi les évolutions récentes, il faut d'abord mettre l'accent sur la redécouverte de documents autrefois exploités pour les spécialistes d'histoire quantitative, négligés depuis lors, et qui apparaissent aujourd'hui comme des sources de première utilité, comme les comptes alimentaires. Ce phénomène est lié au regain d'intérêt pour l'histoire économique médiévale, à la fois pour elle-même et en lien avec l'histoire sociale. Ainsi, Christine Jehanno, qui a soutenu en 2000 une thèse à l'université Paris I Panthéon-Sorbonne intitulée « *Sustenter les povres malades. Alimentation et approvisionnement à la fin du Moyen Âge : l'exemple de l'Hôtel-Dieu de Paris* », a utilisé les comptes de cette institution charitable, afin de déterminer de quelle manière elle était approvisionnée, mais aussi pour connaître les produits qui y étaient consommés et en quelle quantité. Un second courant de l'historiographie contemporaine consiste à remonter plus haut dans la chronologie médiévale, à des époques pour lesquelles toute histoire de l'alimentation semblait impossible à élaborer. Alban Gautier a montré dans sa thèse « *Paer weras drincath. Là où les hommes boivent : le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne, V^e-XI^e siècles* », soutenue en 2004 à l'université Lille III, que le recours à des sources variées, de la littérature à l'archéologie, permettait d'écrire une histoire des comportements alimentaires du haut Moyen Âge. Les apports de l'archéologie et de l'archéozoologie représentent d'ailleurs la dernière influence notable ; les analyses isotopiques ou encore paléobotaniques, quoique fort coûteuses, s'avèrent riches de renseignements nouveaux sur les habitudes alimentaires des hommes médiévaux. Caroline Pole et Rosine Orban, par exemple, ont tiré grand profit de l'archéologie pour le volume de la *Typologie des sources du Moyen Âge occidental* qu'elles ont

consacré à l'alimentation¹. Ces diverses approches concourent à rendre ce domaine de la recherche historique particulièrement fécond.

Questes : Comment expliquer que, parallèlement à ce renouveau des perspectives historiques, l'alimentation provoque l'enthousiasme chez le grand public ? L'un des deux phénomènes précède-t-il l'autre, ou se nourrissent-ils réciproquement ?

B. L. : On pourrait distinguer les deux aspects : la production scientifique a forcément renouvelé l'attention sur les questions d'alimentation ; et de l'autre côté, les historiens rencontrent un réel intérêt de la part du public, qui va croissant.

Comment analyser ce regain d'intérêt ? L'intérêt pour le Moyen Âge en général est vivace. Certains se passionnent pour cette période, au point de vouloir en reconstituer les modes de vie. Retrouver les habitudes alimentaires anciennes participe activement à cette actualisation d'un passé révolu. Or, il est aujourd'hui possible, grâce à des ouvrages comme celui d'Odile Redon, *La gastronomie médiévale*², de cuisiner à la manière des hommes de ce temps. Il y a en outre un rêve autour de l'idée d'un monde médiéval où toute production serait naturelle, d'une époque perdue où l'alimentation serait en rapport direct avec la nature.

Questes : Dans ce contexte de redécouverte de l'alimentation médiévale, l'appétit, en tant qu'élan naturel vers la nourriture, est-il pris en compte ? Et la faim, qui, dans son aspect le plus aigu, devient famine, a-t-elle été plus fréquemment étudiée ?

¹ ORBAN Rosine et POLE Caroline, *Les dents et les ossements humains. Que mangeait-on au Moyen Âge ?*, in *Typologie des sources du Moyen Âge occidental*, Léopold Génicot (dir.), Louvain, Institut interfacultaire d'études médiévales de l'université catholique de Louvain, Turnhout, tome 84, 2001.

² Odile Redon, *La gastronomie médiévale : 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1991.

B. L. : Le problème posé par l'appétit n'est pas celui posé par la faim ! La faim est une pulsion naturelle vers la nourriture ; alors que l'appétit, ou le goût, est une manifestation culturelle, qui varie d'un lieu, d'une époque à l'autre. Les travaux universitaires sur les famines sont anciens ; ils ont été importants dans les années 1930. Par la suite, les disettes ont été analysées dans le cadre de l'histoire économique, en tant que manifestation des difficultés de production agricole. Aujourd'hui ces problèmes sont en grande partie laissés de côté. Encore récemment, à Renée Elkaïm-Bollinger, l'animatrice de l'émission « De bouche à oreille » sur France Culture, qui me demandait de lui indiquer un spécialiste de famines médiévales, j'ai été contraint de lui répondre que peu de travaux portaient sur ces sujets – mais cela est en train de changer.

Parallèlement, l'histoire du goût, dont l'appétit est partie prenante, a quant à elle été largement défrichée. Et ce, bien que les sources soient difficiles à exploiter, dans la mesure où elles ne sont guère explicites avant le XVI^e siècle. La première œuvre qui traite réellement de gastronomie a été écrite aux confins du Moyen Âge, aux alentours de 1465 par Platine, il s'agit du *De honesta voluptate ac valetudine*. Pour les périodes antérieures, l'historien se tourne vers les livres de cuisine, et est amené à prendre en considération les textes littéraires et théologiques, comme si l'histoire de la cuisine et de l'alimentation ne pouvait se faire qu'à partir d'interstices, de brèches, et non à partir de sources directes. Parmi ces documents littéraires fort utiles aux spécialistes de l'alimentation, l'exemple du *Roman du comte d'Anjou* de Jean Maillart (1316) est bien connu : cette variante romanesque du conte de la « Fille aux mains coupées » contient une scène fort précise au cours de laquelle la jeune héroïne est recueillie par une vieille femme dans une humble chaumière. Le repas que sa bienfaitrice lui prodigue est l'occasion pour celle qui a fui la cour où elle est née de regretter les délicieuses nourritures qui se trouvaient à la table de son père. Elle donne alors une liste extrêmement détaillée des plats auxquels elle est accoutumée, apportant ainsi des renseignements sur les préparatifs culinaires, les pains, les gâteaux, les

boissons, et le déroulement du service de table. Par rapport à l'ensemble de l'œuvre, ce passage constitue une véritable digression qui ne semble pas avoir de véritable justification. L'ensemble des mets évoqués correspondent néanmoins bien à ce que l'on sait par ailleurs des goûts culinaires de cette époque, et devait être familier à l'auditoire de ce texte. La scène est également présente dans le *Roman de Fauvel*, qui a été composé entre 1310 et 1314, c'est-à-dire pratiquement simultanément à l'œuvre de Jean Maillart. On a là affaire à tout un discours gastronomique qui s'instaure et s'insinue avant tout dans la littérature.

Questes : Les auteurs des livres de cuisine, que vous avez abondamment étudiés, font-ils mention de la nécessité de rendre leurs plats attrayants afin de susciter l'appétit de ceux à qui ils seront servis ?

B. L. : Il convient en premier lieu de revenir sur ceux qui élaborent ces livres de cuisine et les raisons qui les poussent à écrire de tels ouvrages. Ces hommes qui écrivent à partir du XIV^e siècle sont avant tout des cuisiniers des cours princières. Les auteurs n'écrivent pas alors en priorité pour leurs pairs, la plupart des recettes se transmettant à cette époque oralement, mais pour fixer un certain nombre de règles culinaires propres aux milieux curiaux. Leur démarche vise à fixer des normes qui permettent aux maîtres-queux de produire des plats conformes aux attentes de leur employeur.

L'attrait de leurs plats n'est que secondaire par rapport au prestige et à la reconnaissance sociale qu'ils impliquent. L'exemple du livre *Le fait de cuisine* de maître Chicart est, de ce point de vue, très éclairant. En effet, il est rédigé par le cuisinier d'Amédée VIII au moment où celui-ci voit son comté de Savoie érigé en duché par l'Empereur Sigismond (1416). Il s'agit alors pour le duc de Savoie de chercher par tous les moyens à donner une légitimité à son nouveau statut, et la somptuosité de sa table y participe. Le préambule du *fait de cuisine*

l'indique sans détour : une table luxueusement parée est une manifestation princière.

Cependant, quelques livres de cuisine rappellent la nécessité d'avoir recours à de beaux aliments. Et la fin du Moyen Âge est marquée par l'apparition d'une véritable gastronomie, c'est-à-dire d'un grand intérêt pour le plaisir lié au fait de se nourrir. L'ouvrage le plus novateur en ce domaine est le *De Honesta Voluptate* de Platine. Produit dans un contexte bien précis, Rome au milieu du XV^e siècle, cet ouvrage bénéficie de la double influence de l'humanisme et de la présence à la cour pontificale de personnes venues de tous les horizons de la chrétienté. Il puise en outre à la source de grands cuisiniers, à l'instar de Maestro Martino, qui sert de modèle culinaire à Platine tout en exerçant son art à la table de Paul II, le même pape qui persécute ensuite Platine en raison de la tonalité prétendument épicurienne de son œuvre.

Pour novateur qu'il soit, cet ouvrage se trouve tout de même profondément inscrit dans la continuité des livres de cuisine des siècles précédents. Il vous faut d'ailleurs remarquer que, contrairement à ce que voudrait la démarche humaniste, ce n'est pas vers les auteurs antiques que l'auteur se tourne, mais vers ses contemporains. Préférant Martino à Apicius et son *De re coquinaria*, Platine montre la considération qu'il a pour le travail culinaire de hommes de son temps. L'éloge qu'il fait des plaisirs de la table signe la véritable naissance de la gastronomie occidentale, bien avant que Brillat Savarin ne réinvente ce mot dans la *Physiologie du Goût*, en 1823.

Questes : Et y a-t-il dans les textes des incitations à modérer son appétit, et peut-on y voir une quelconque influence de la médecine ? Les cuisiniers tiennent-ils compte des règles diététiques élaborées par les médecins ?

B. L. : Parmi les champs historiographiques qui restent à défricher, celui-ci est encore bien peu exploité. Il s'agit d'une question complexe et sujette à débat, dans la mesure où il est difficile de mesurer précisément l'impact de la

science médicale dans la pratique quotidienne de la cuisine. Plusieurs livres de cuisine comptent bien un passage consacré à l'alimentation spécifiquement destinée aux malades ou aux convalescents. Mais de, manière générale, la place faite aux recommandations médicales s'arrête là. Réciproquement, de très nombreux traités de médecine consacrent des passages plus ou moins longs à l'alimentation, donnant parfois des recettes avec une grande précision. Il suffit ici de penser à l'œuvre du médecin du milieu du XIV^e siècle Maino de Maineri, qui octroie une large place à la cuisine, quoique celle-ci soit toujours enchâssée dans le cadre du discours médical. Selon celui-ci, l'alimentation doit être conforme à la complexion des patients, c'est-à-dire au mélange des quatre humeurs : le sang, la bile jaune, la bile noire et le phlegme, présentes chez chacun. Celle des quatre qui domine les autres détermine la nature de la complexion. À cet élément physiologique s'ajoutent de nombreux autres facteurs qui doivent également être pris en compte : le sexe et l'âge du patient, la région dans laquelle il vit, la saison et même le mois ou encore des aspects astrologiques. La multiplicité des paramètres qui permettent de déterminer un régime adéquat rend sa prescription délicate et difficile à suivre.

Il n'en reste pas moins que, dans la pratique, les médecins ont vraisemblablement dû chercher à imposer leurs préceptes d'hygiène de vie dans les cours princières, sûrement avec un succès limité. Les cuisiniers devaient alors se plier aux recommandations des savants. Ces derniers ne sont néanmoins pas dupes de la portée réelle de leurs conseils. Ainsi, Jacques Despars, médecin parisien du début XV^e siècle, se plaint de la difficulté qu'il éprouve à astreindre ses patients à suivre ses prescriptions, en particulier dans le domaine de la nourriture où il souffre de la concurrence des épouses qui font fi de ses suggestions et persistent à proposer des plats inadaptés à leurs maris.

Questes : Une dernière question, qui nous permet à la fois de nous tourner vers l'Église mais aussi d'embrasser de nombreux aspects de la société médiévale : le Moyen Âge est-il une époque gourmande ?

B. L. : Il n'existe pas d'époque qui ne soit pas gourmande ! La notion de gourmandise invite évidemment, pour le Moyen Âge, à se pencher sur la question des péchés capitaux. La *gula*, traduite traditionnellement par gourmandise, correspond à une absorption excessive de nourriture ainsi qu'à une recherche également excessive de raffinement dans les préparations, l'une et l'autre fermement condamnées par les ecclésiastiques, particulièrement dans les premiers temps du christianisme. En effet, la théorie des sept péchés capitaux se développe d'abord dans le milieu monastique, qui, accoutumé aux jeûnes, adopte une attitude distante vis-à-vis de l'alimentation. La condamnation véhémement de la *gula* achoppe ensuite lorsque les clercs tentent d'en diffuser les principes au sein des milieux laïques. Les théologiens du XIII^e siècle, dont le but est de diffuser au plus grand nombre les préceptes fondamentaux de l'Église, ont pleinement conscience qu'une réprobation trop catégorique de l'alimentation se heurte aux réalités quotidiennes. Tous les fidèles ne sont pas capables d'être les champions de l'ascèse que sont les membres du clergé régulier.

À ce hiatus entre condamnation théorique et approche plus pragmatique de la situation s'ajoute au XIII^e siècle l'apport des textes aristotéliens, qui sont exempts de toute forme de condamnation de l'alimentation. Si le Stagirite insiste sur la nécessité de faire preuve de tempérance dans sa manière de manger, il n'en reconnaît pas moins qu'il s'agit d'un besoin physiologique fondamental contre lequel nul ne peut aller. Ainsi, la fin du Moyen Âge n'est sans doute pas plus gourmande qu'une autre, mais elle est marquée par une mansuétude accrue vis-à-vis de ce péché, offrant ainsi un cadre favorable à la naissance d'un discours gastronomique autonome.

Propos recueillis par Anne-Laure LALLOUETTE et Julien ABED

BIBLIOGRAPHIE

BR` EGEL, Martin et LA` RIO` X, Bruno, *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littérature, 2002.

LA` RIO` X, Bruno, *Le Moyen Âge à table*, Paris, Adam Biro, 1989.

- *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.

- « La cuisine des médecins à la fin du Moyen Âge », dans *Maladie, Médecines et Sociétés. Approches historiques pour le présent*, Paris, L'Harmattan, 1993, t. II, p. 136-148.

- *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette Littérature, 2002.

- *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Champion, 2005.

- *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Firenze, Sismel, 2006 (*Micrologus' Library*, 14).